

Eendenborst met gember-tomatensaus

Aantal personen: 2

- 2 eendenborsten
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 2 el fijngehakte gember
- 2 el kokosolie
- 400 ml gepelde tomaten
- 4 el azijn
- 1 el kokosbloesemsuiker
- 1 tl chilipoeder

Kerf de vet kant van de eendenborst met een scherp mes zodat je een ruitjespatroon krijgt. Let er op dat je niet in het vlees snijdt. Zout de vleeskant en leg de filets met het vel naar beneden in de pan, je hoeft geen olie toe te voegen, en bak ze zachtjes in ongeveer een kwartier gaar. Bak ze op het eind nog 3 minuten op de andere kant. Bewaar ze in aluminiumfolie op een warme plek bij het fornuis.

Bak in een ander pannetje de knoflook en gember een minuut op laag vuur en voeg de azijn, kokosbloesemsuiker en de chilipoeder toe. Voeg de tomaten toe en stamp tot een grove massa met een aardappelstamper en laat het mengsel op laag vuur indikken. Voeg wat peper en zout toe op het laatst.

Serveer met witlof uit de oven (of andere groenten naar keuze) en aardappelpuree

